



## CRUS ET GOURMANDISES 2010

**4 jours – 3 nuits / A partir de 1160 € par personne**

**Hébergement : Relais & Chateaux Cordeillan-Bages\*\*\*\***

Laissez-vous guider par nos experts en vin et en gastronomie ! Découvrez toutes les richesses culinaires de notre région ou le talent de nos chefs, appréciez des repas dans des restaurants étoilés du guide Michelin (Le Chapon-Fin, Cordeillan-Bages), et participez à une démonstration de cuisine et à des dégustations de grands crus classés.

### Jour 1 : Introduction aux vins de Bordeaux

- ❖ Cours d'initiation à la dégustation à L'Ecole du Bordeaux, château Lynch-Bages : présentation des vignobles bordelais et dégustation commentée de vins provenant de nos différentes appellations.
- ❖ Déjeuner libre.
- ❖ Visite suivie de dégustations de deux grands crus classés du Médoc.
- ❖ Dîner au Relais & Chateaux Cordeillan-Bages (deux étoiles Michelin).

### Jour 2 : L'Ecole de cuisine du Chapon Fin

- ❖ Démonstration de cuisine avec Nicolas Frion, chef du Chapon Fin à Bordeaux. (en fonction du planning).
- ❖ Déjeuner au Chapon Fin (une étoile Michelin).
- ❖ Après-midi libre.
- ❖ Dîner dans un restaurant typique du Médoc.

### Jour 3 : Cordeillan-Bages et la cuisine de Thierry Marx

- ❖ Itinéraire gourmand dans le village de Bages : dégustation de spécialités locales (charcuteries, pains de tradition, chocolat,...) dans les boutiques du village.
- ❖ Déjeuner au Café Lavinal, village de Bages.
- ❖ Après-midi libre.
- ❖ Dîner dégustation au Relais & Chateaux Cordeillan-Bages (deux étoiles Michelin).

### Jour 4 : Les vins du Médoc

- ❖ Départ de l'hôtel après le petit-déjeuner.
- ❖ Visite suivie de dégustations de deux grands crus classés du Médoc.

**Choix des châteaux visités selon disponibilités. Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2010.**

**Autre type d'hébergement sur demande.**

*Sont inclus* : 3 nuits au Relais & Chateaux Cordeillan-Bages en chambre supérieure double (occupée par 2 pers), 3 petits-déjeuners buffet, 2 déjeuners, 3 dîners, 1 cours de dégustation, 1 cours de cuisine, les visites de chais et les dégustations.

*Ne sont pas inclus* : la taxe de séjour (1,45€/jour/personne à régler directement à l'hôtel), le transport, un guide accompagnateur, les boissons, tout autre extra.

#### Bordeaux Saveurs Voyages

7 rue du Château Trompette - 33000 Bordeaux - France - Tel : (0)5 56 90 91 92 - Fax : (0)5 56 79 35 47  
contact@bordeauxsaveurs.com - www.bordeauxsaveurs.com

EUURL au capital de 10.000 € - RCS Bordeaux 485 221 840 - Siret 485 221 840 00013 - TVA FR 15 485 221 840 –

Licence d'Agent de Voyages : LI033060002 - Garantie Financière : BNP - RC : AXA France IARD